



# Diplôme AgroAlimentation et Santé



# ➤ Les enjeux de la formation

*Répondre aux enjeux stratégiques et opérationnels de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain*

Première Formation d'ingénieurs Post-Bac entièrement dédiée aux liens étroits qui unissent l'alimentation à la santé.

## *Enjeux sociétaux*

Attente de la société en faveur d'une alimentation plus saine, équilibrée, adaptée aux besoins de chacun, tout en étant durable et responsable.

## *Enjeux pour les professionnels*

Associer connaissances scientifiques et compétences techniques sur les thématiques allant de la transformation des produits alimentaires jusqu'à la prévention santé grâce à l'alimentation.

# ➔ Les grandes catégories de métiers

Gestion de  
Production en IAA



R&D  
de produits  
alimentaires



QHSE en IAA  
& Restauration



Marketing  
Responsable



Prévention  
Education Santé



Recherche en  
Alim&Santé



Univers Agro-Alimentaire

Univers Santé par l'Alimentation

# ➔ Pour travailler dans quels secteurs ?

## Industrie Agro-alimentaires



## Cabinets Consulting



## Mutualités



## Restauration collective



## Fondations, Organismes de Santé ...



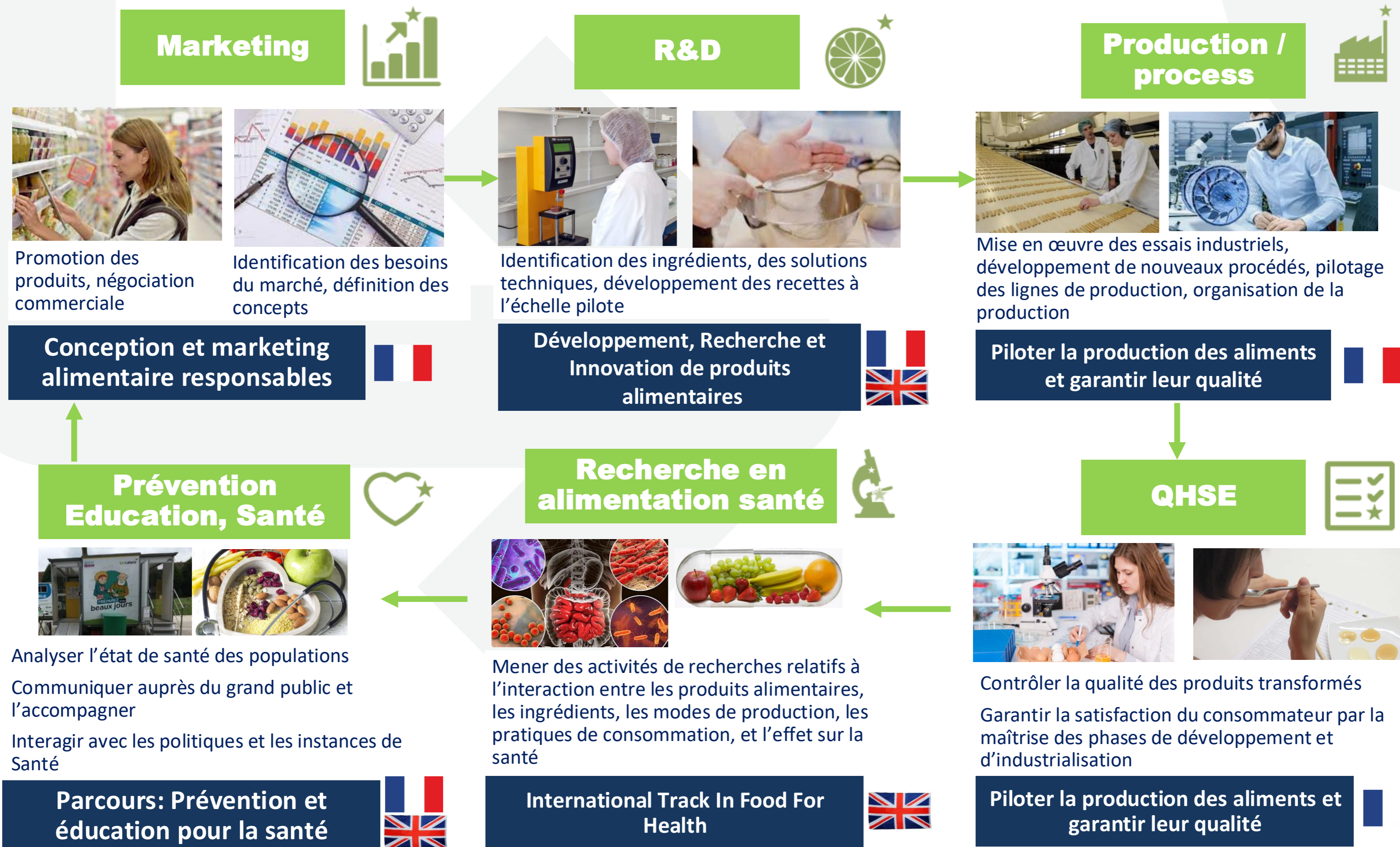
## Industries pharmaceutiques et cosmétiques



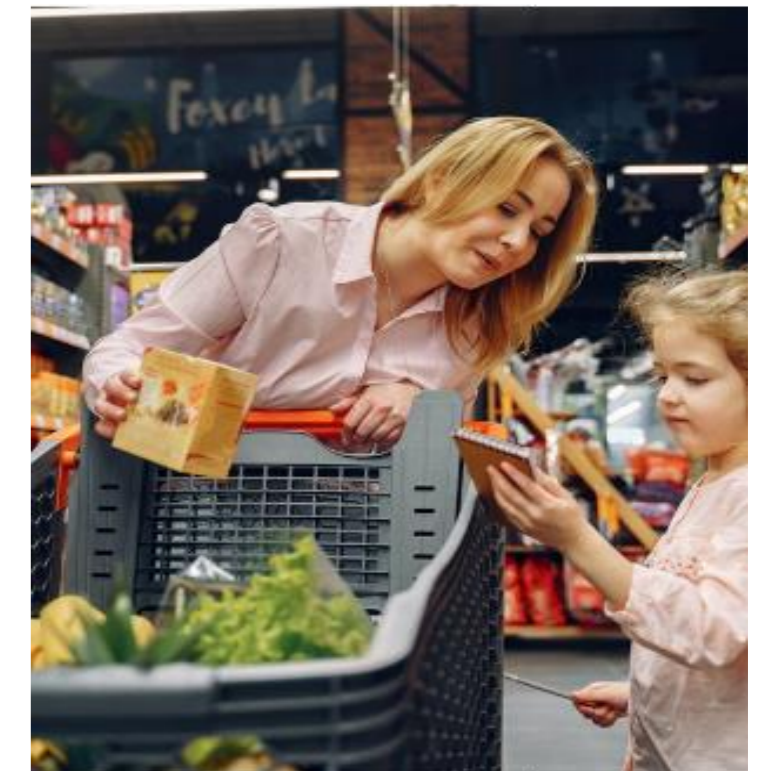
## Distribution



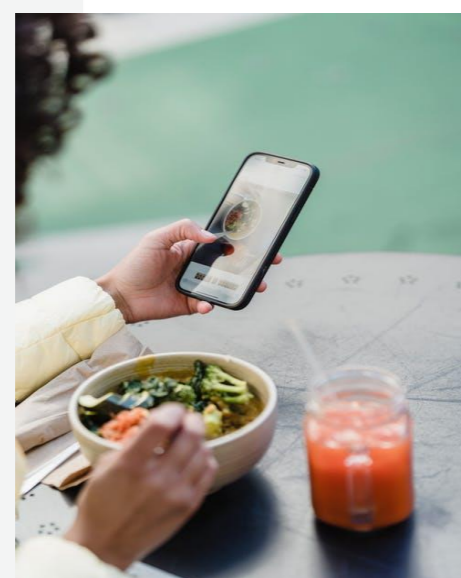
# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



# Les métiers du marketing et du commerce



Etudier et analyser le marché, la concurrence, les tendances de consommation pour orienter la stratégie de développement



Définir, rénover les gammes de produits et les marques

Définir les stratégies de communications relatives aux avantages produits

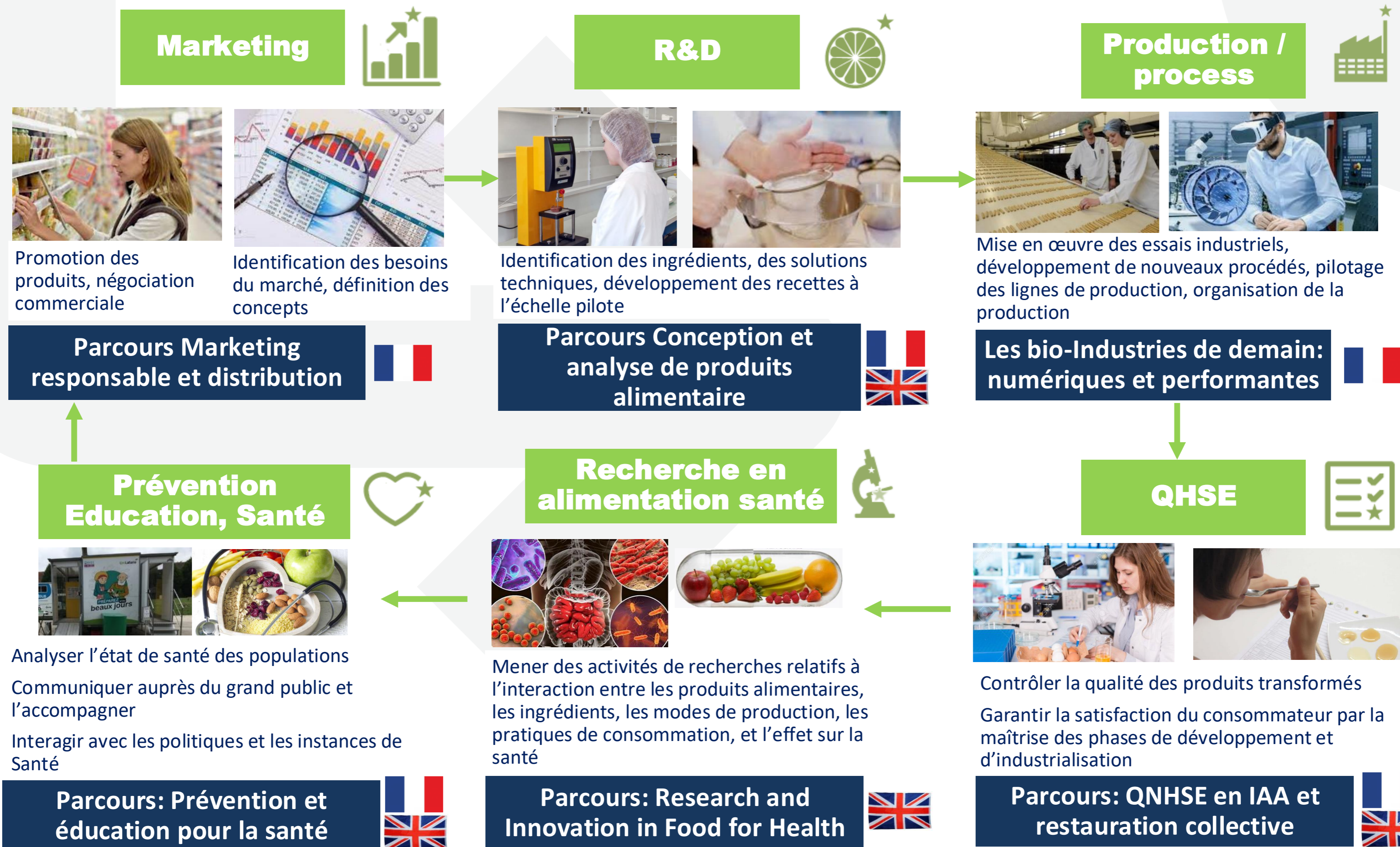


Négocier les prix, la place des produits, leur visibilité

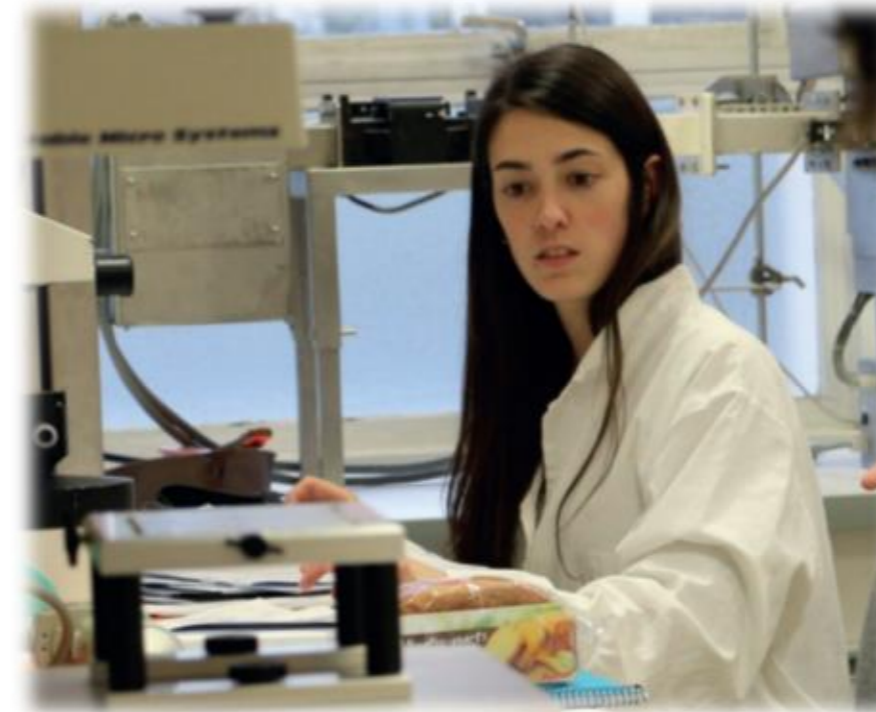
Définir les stratégies commerciales



# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



# Les métiers de la R&D de produits alimentaires



## Les métiers de la:

## R&D de produits alimentaires

Développe les nouvelles recettes à l'échelle du laboratoire selon les prescriptions du marketing



Intègre les attentes dans les projets de développement par le choix des MP et la formulation

Sélectionne les matières premières pour leurs rôles et leurs fonctionnalités

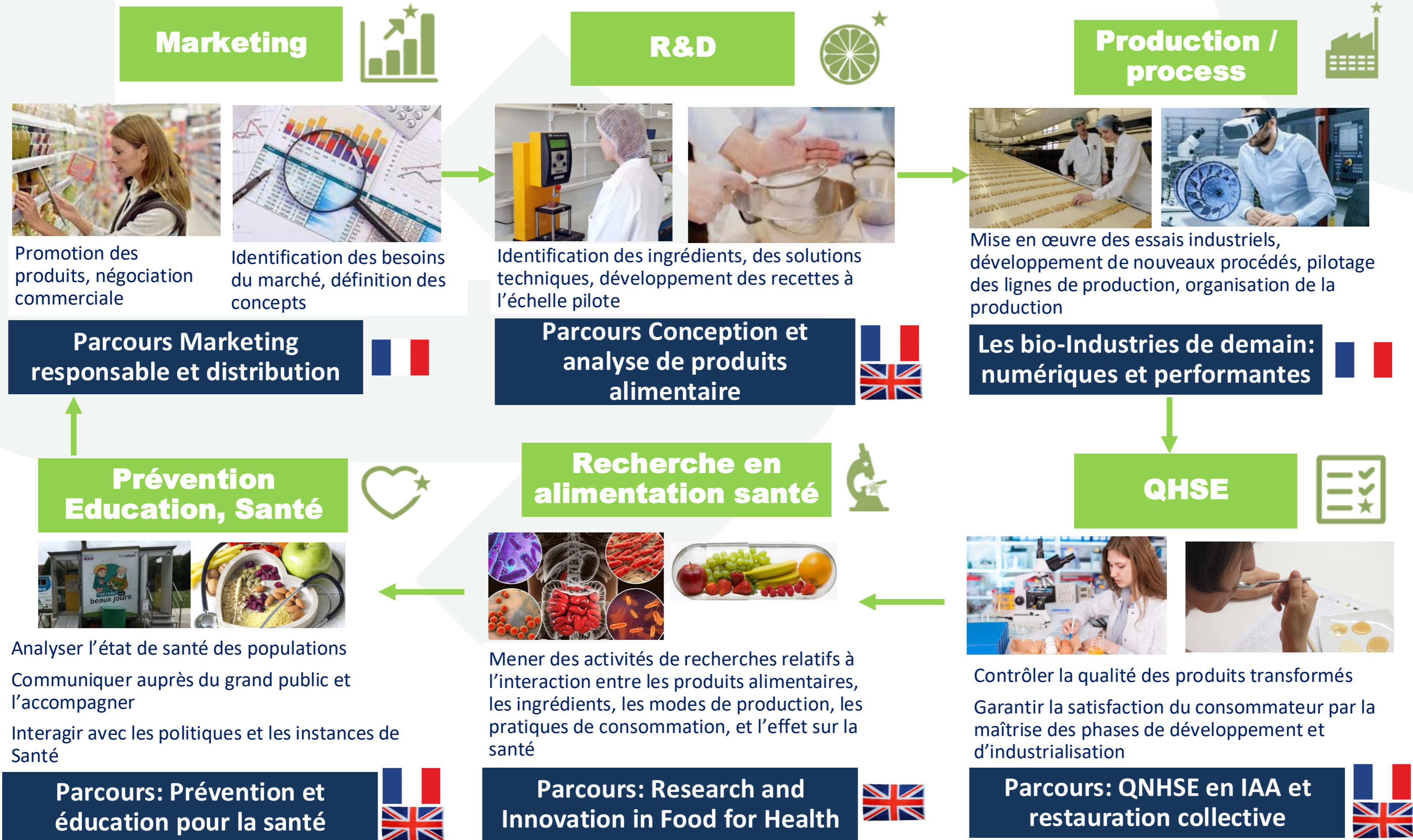


Garantit l'industrialisation a grande échelle en menant des essais industriels

Mène la veille technologique, matières premières, nouveaux procédés



# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



# Les métiers de la production industrielle

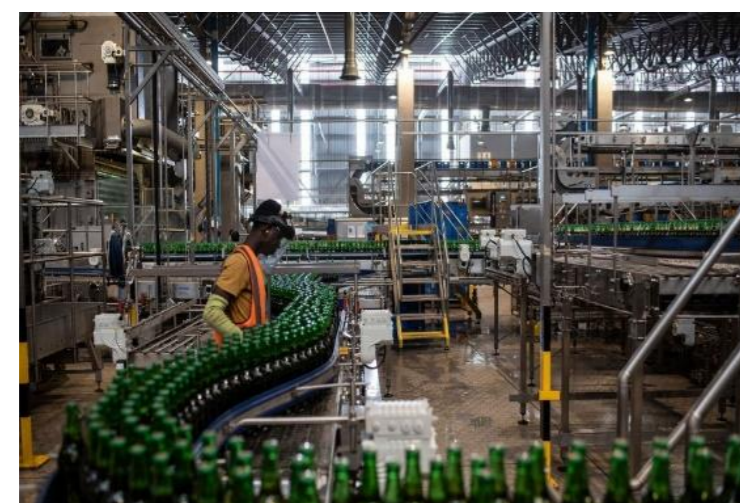


Supervise la ligne de production – Prévient les dysfonctionnements (pannes, organisation)



Intègre des procédés Innovants et performants

Réalise la planification de la production – garantit la réalisation des tonnages



Assure la disponibilité des ressources pour produire

Garantit la performance de la production – réduit les coûts et optimise les ressources

## Les métiers de la:

## Supply chain - logistique

Organisation de la réception, contrôle, enregistrement, stockage et expédition des MP



Organisation et gestion des stocks

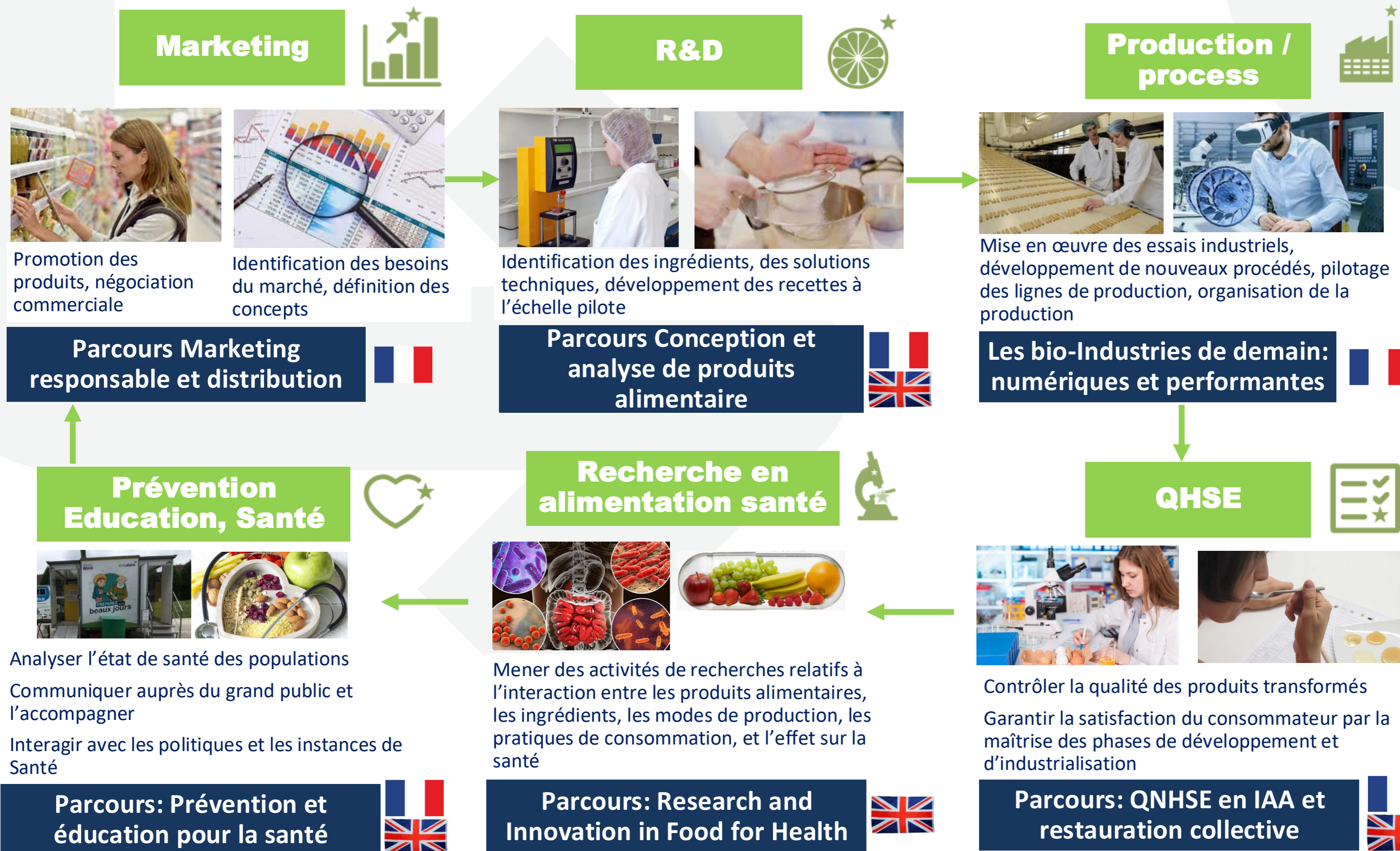
Organisation des flux matières et d'information



Amélioration en continu de l'organisation ou de l'exploitation des flux du personnel et de l'innovation

Garant de la politique d'approvisionnement

# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



**Marketing**



Promotion des produits, négociation commerciale  
Identification des besoins du marché, définition des concepts

**Parcours Marketing responsable et distribution**

**Prévention Education, Santé**



Analyser l'état de santé des populations  
Communiquer auprès du grand public et l'accompagner  
Interagir avec les politiques et les instances de Santé

**Parcours: Prévention et éducation pour la santé**

**R&D**



Identification des ingrédients, des solutions techniques, développement des recettes à l'échelle pilote

**Parcours Conception et analyse de produits alimentaire**

**Recherche en alimentation santé**



Mener des activités de recherches relatifs à l'interaction entre les produits alimentaires, les ingrédients, les modes de production, les pratiques de consommation, et l'effet sur la santé

**Parcours: Research and Innovation in Food for Health**

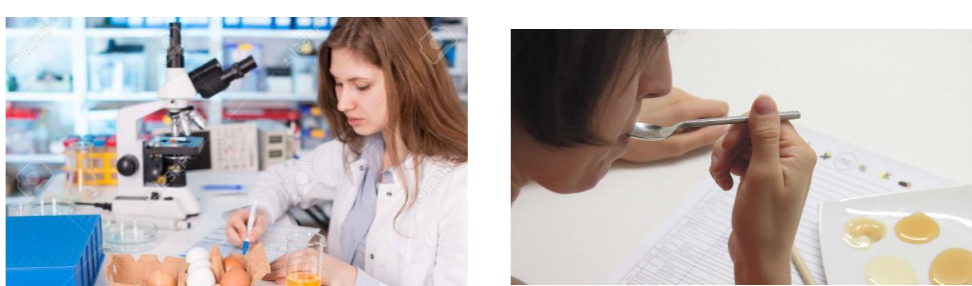
**Production / process**



Mise en œuvre des essais industriels, développement de nouveaux procédés, pilotage des lignes de production, organisation de la production

**Les bio-Industries de demain: numériques et performantes**

**QHSE**



Contrôler la qualité des produits transformés  
Garantir la satisfaction du consommateur par la maîtrise des phases de développement et d'industrialisation

**Parcours: QNHSE en IAA et restauration collective**

# Les métiers de la Qualité



Relations avec tous les acteurs de l'entreprises et les partenaires externes



Animation des actions de sécurité sanitaire (nettoyage, audits, lutte contre nuisibles, bonnes pratiques d'hygiène ...)



Maîtrise de la qualité produit – garantit les critères qualité - organise les contrôles



Recherche et mise en place des solutions avec tous les services

# Les métiers de la :

# restauration collective



## EGALIM : Comment réorganiser les achats pour maîtriser la dérive des coûts.

S'affranchir du plastique, recourir aux signes de la qualité et de proximité ont un coût ....



## Dénutrition dans les établissements de santé et du médico-social

Les innovations technologiques en cuisine collective au service de la santé ....

## Enjeux de la restauration collective en milieu scolaire

Intégrer le BIO et le végétal dans les plans de maîtrise nutritionnelle ....

## « Manger fait partie du soin » : Mais comment cuisiner santé à l'hôpital ?

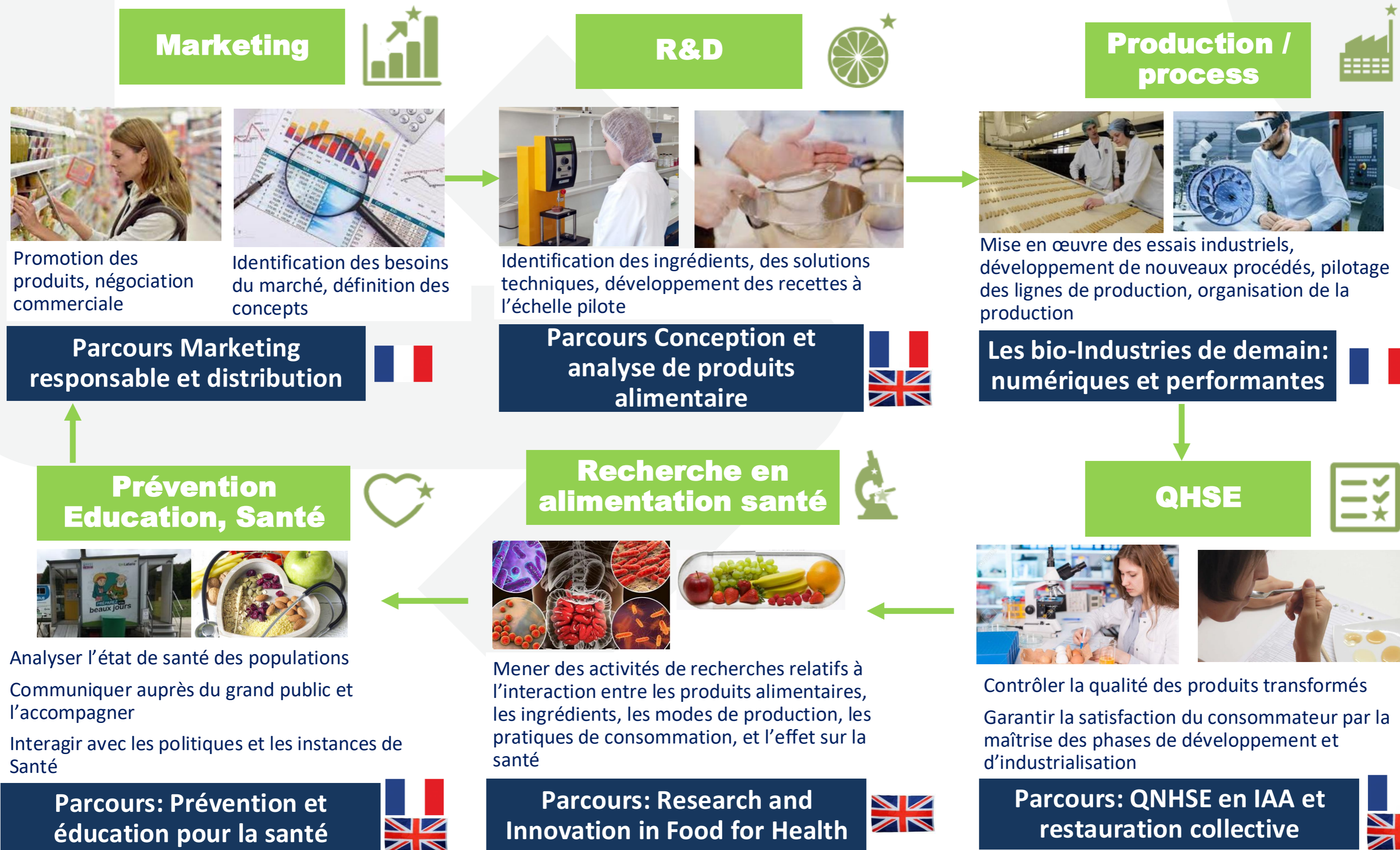
Former les agents de la restauration et du service hôtelier à un rôle de « continuité des soins » ....



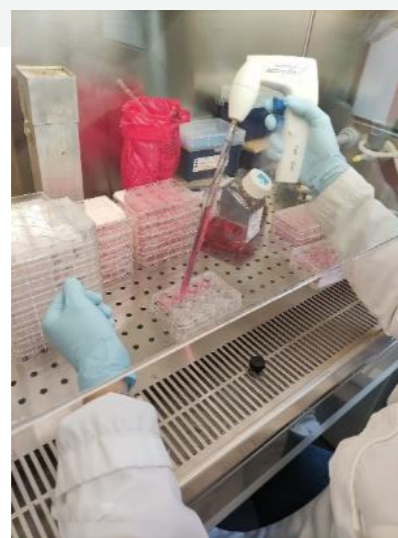
PATIENTS EN SOINS DE SUITE ET RÉÉDUCATION



# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers

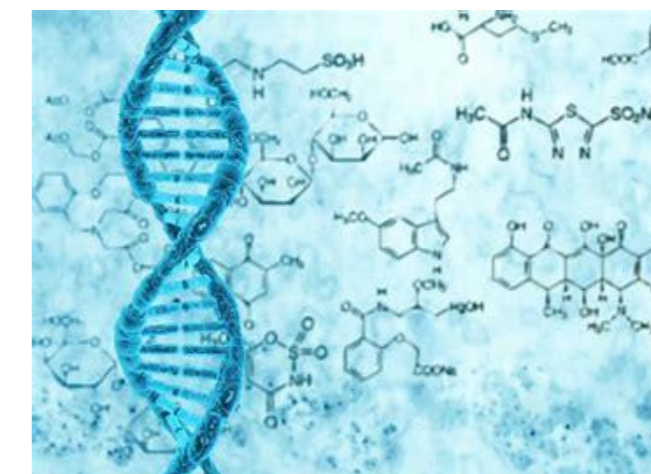


# Les métiers de la Recherche en Alimentation Santé



Parcours de S6 conseillé:

Santé par  
l'alimentation



Comprendre les mécanismes physiologiques liés à l'alimentation

Aliments fermentés & bénéfiques santé :  
un défi pour la recherche



Connaitre l'impact de la composition d'un aliment sur la santé humaine

Mener des essais en laboratoire et cliniques et choisir les modèles les plus adaptés



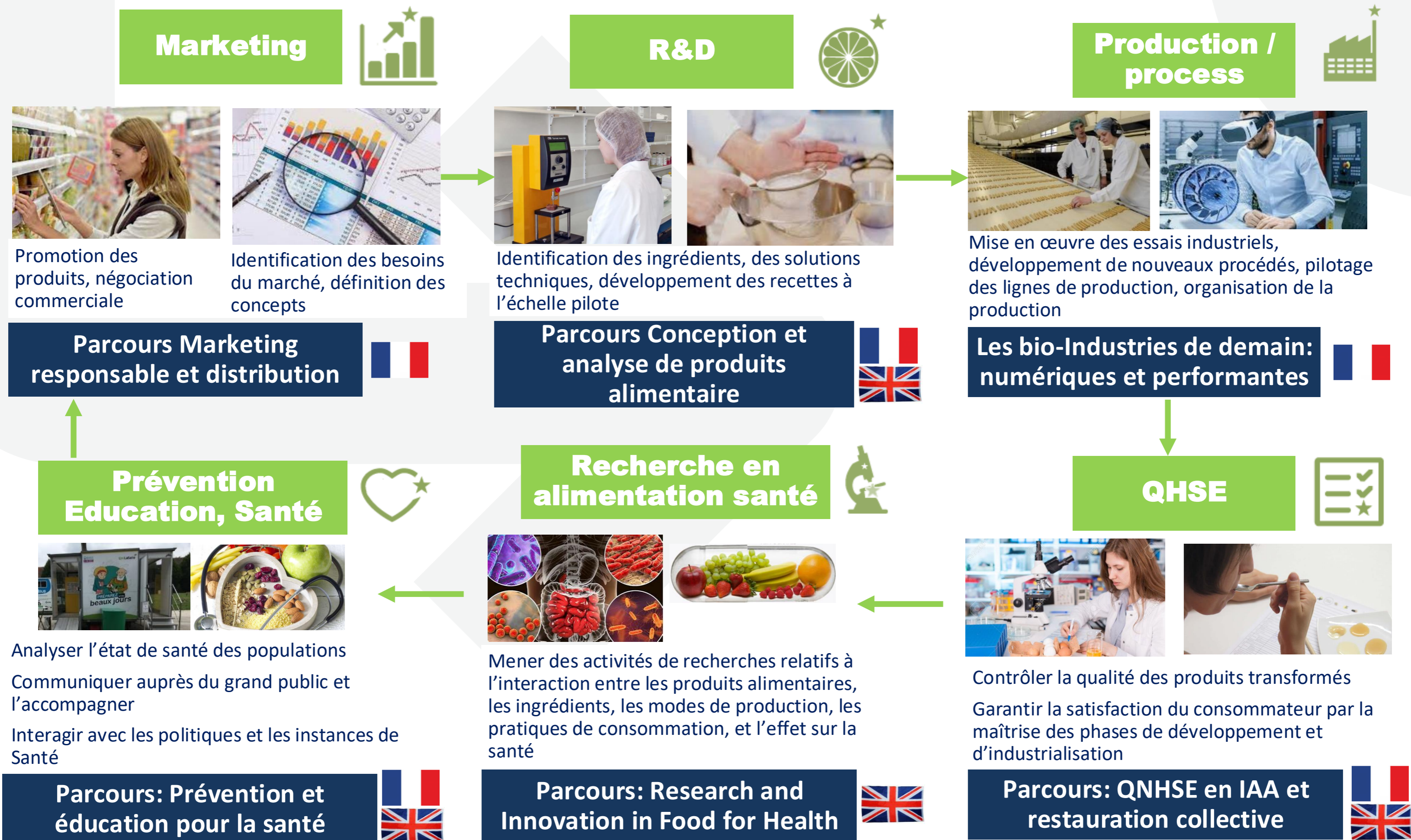
Comment savoir si une étude scientifique est fiable ?

Identifier les bio-marqueurs les plus adaptés

Valider les effets observés et améliorer l'état des connaissances scientifiques



# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



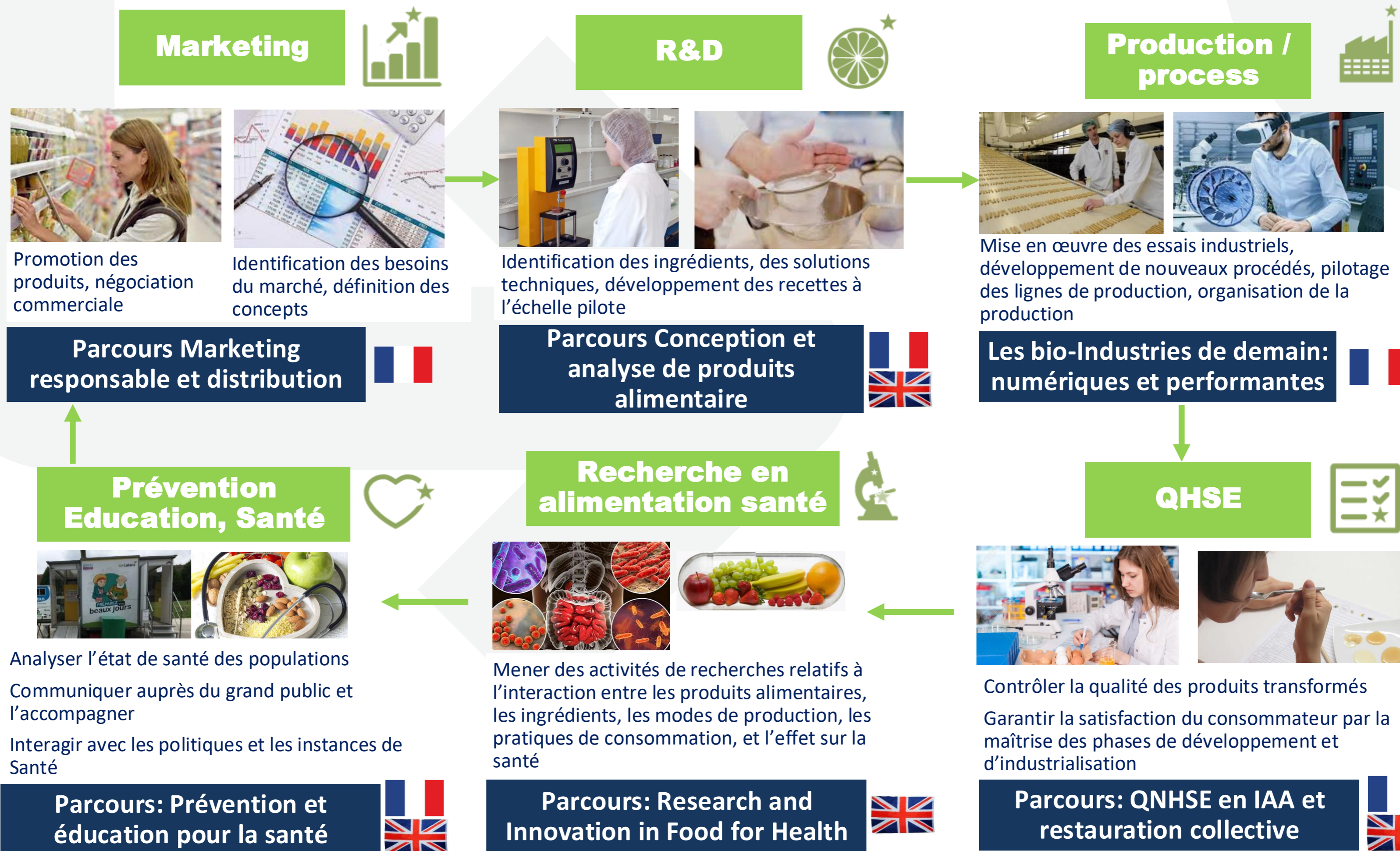


# Les métiers de la Prévention santé





# Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers



**Parcours: Prévention et éducation pour la santé** 

**Parcours: Research and Innovation in Food for Health** 

**Parcours: QNHSE en IAA et restauration collective** 

# Merci pour votre attention !



Besoin d'informations ?  
[maxime.perot@unilasalle.fr](mailto:maxime.perot@unilasalle.fr)

